



TOMATEN-BROTSALAT MIT BURATTA

Mit grünem Pesto & Rucola

15,00 €

KÄSEAUSWAHL VOM BACKENHOLZER HOF

3 verschiedene Sorten Rohmilchkäse mit Feigensenf, Nüssen, Oliven, Weintrauben & Brot

15,00 €

LEONAR SALAT

Tomate, Gurke, Zwiebel, Radieschen, Oliven & Feta

14,00 €

THUNFISCH TACO

Thunfischtatar, Wasabi-Mayonnaise, Avocadocreme, frischer Koriander, Gurke & Limette

16,00 €

MEZZE VARIATION

(5 unserer kleinen Vorspeisen, Salate & Cremes, dazu hausgemachtes Brot)

25,00 €

HUMMUS (vegan)

Olivenöl, Petersilie & Tabina

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE

Auf asiatischem Möbrensalat & frischer Koriander

BABAGHANOUSH (vegan)

Walnüsse, Granatapfelkerne & Petersilie

ROTE BEETE SALAT

Mit Joghurt & Mandeln

LAMMKEULE AUF MUHAMMARA

Tranchen von der rosa Lammkeule auf Muhammara

KLASSIKER

SHAKSHUKA

3 Eier in Paprika-Tomatensauce, hausgemachtes Pitabrot

17,50 €

dazu Sucuk

19,00 €

FALAFEL (Vegan)

Tabina-Sauce, Hummus, Babaghanoush, rotem Krautsalat & hausgemachtem Pitabrot

18,00 €

IRISCHES ENTRECÔTE (220g)

Mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites, & kleinem Salat

30,50 €



SAFRANRISOTTO

Mit Fenchel-Orangen-Ragout

18,50 €

dazu 2 gegrillte Black Tiger Garnelen

25,50 €

RAVIOLI

Gefüllt mit Steinpilz & Trüffel

17,50 €

GESCHMOLZENER ZIEGENKÄSE

Auf winterlichem Rübengemüse, Labneh-Creme & Kräutersalat

22,50 €

HEILBUTT

Auf cremiger Polenta, wilder Brokkoli & Zitronen-Kapern-Sauce

26,50 €

LAMMRÜCKEN

Unter Kräuter-Nuss-Kruste mit Selleriepüree, confierten Schwarzwurzeln, karamellisierten Maronen & Gewürz-Jus

32,50 €

WIENER SCHNITZEL

Mit Kartoffel-Gurkensalat & Preiselbeeren

27,50 €

EXTRAS:

Trüffelmayonnaise 3,00 €

Ketchup/Mayonnaise 1,00 €

DESSERTS

HAUSGEMACHTES TAHINA EIS

Mit Dattelsirup & karamellisierten Nüssen

7,50 €

TIRAMISU

Hausgemachtes Tiramisu serviert im Glas

8,50 €

GEBACKENE FEIGEN

Im Wein Teig ausgebackene Feigen mit frischen Beeren & Vanilleeis

11,50 €

PIZZA / PANE

Unsere neapolitanische Piz̄za:

Unser Sauerteig ruht ca. 72h bevor er bei 430 Grad in unseren Steinofen kommt und innerhalb von 70-90 Sekunden fertig gebacken ist. Die lange Ruhezeit macht ihn sehr bekömmlich. Der Boden ist durch die kurze Zeit im Ofen traditionell dünn, der Rand luftig-weich, doch trotzdem knusprig. Belegt wird unsere Piz̄za mit ausgewählten, hochwertigen Zutaten.

MARGHERITA

Tomatensoße, Fior di Latte & Parmigiano Reggiano

13,00 €

BURRATA

Tomatensoße, Fior di Latte, eingelegte Cherrytomaten, Rucola, Parmigiano Reggiano & Burrata

16,60 €

LEVANTE

Tomatensoße, Fior di Latte, Rinderbacon, Ziegenkäse, Datteln & geröstete Mandeln

16,50 €

PILZGARTEN

Steinpilz-Schmand, Fior di Latte, Pilzvariation, Trüffelöl & Petersilie

17,50 €

ZIEGE

Schmand, Fior di Latte, Ziegenkäse, pochierte Birnen & karamellisierte Walnüsse

18,00 €

SALAME PICCANTE

Tomatensoße, Fior di Latte, Salame, Schafskäse & Jalapeños

17,50 €

NDUJA

Tomatensoße, Fior di Latte, Nduja (pikante italienische Wurst) & Rotweinschalotten

17,50 €

SPICY CHICKEN

Tomatensoße, Fior di Latte, würzige Hähnchenstreifen, Kräutersalat & Minz-Labneh

18,50 €

ORIENT EXPRESS

Chili-Schmand, Fior di Latte, Aubergine, Rinderbacon, Oliven & orientalische Käsecreme

16,50 €

TUNA

Wasabischmand, Rucola, Thunfischtatar, Parmigiano Reggiano & frittierte Kampern

22,50 €